

MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO (PASTA AGLIO E OLIO)

INGREDIENTES

- 1 500 g de espaguete
- 1 xícara de azeite de oliva extra virgem
- 12 dentes de alho (grandes) cortados em fatias bem finas
- 1 colher (grande) de pimentão vermelho picado em cubos
- sal a gosto
- pimenta preta moída a gosto
- 1 colher de salsinha picada
- 80 g de queijo parmesão (se puder comprar o queijo e ralar na hora, melhor)
- 2 limões

MODO DE PREPARO

Ferva o macarrão por 8 a 10 minutos.

Escorra bem.

Esquente o azeite de oliva em uma panela grande em fogo médio.

Adicione o alho, sempre mexendo, até ficar bem dourado.

Adicione o pimentão, o sal e a pimenta.

Coloque o macarrão dentro da panela e mexa até o macarrão ficar completamente em baixo do azeite. Deixe dourar o macarrão (tome cuidado, não deixe muito tempo).

Tire a panela do fogo, adicione a salsinha e o parmesão e mexa bem.

Prove se está bom de sal e pimenta.

Esprema os limões para dar gosto e salpique mais um pouco de parmesão.

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30693-macarrao-ao-alho-e-oleo-pasta-aglio-e-olio.html>